Coronavirus, Sorbillo: "Dovrò chiudere quattro pizzerie"

mentor-gino-sorbillo-c49dd70f

"Sarebbe importante cominciare a riaprire per le consegne, garantirebbe una sopravvivenza minima, con 30-40 pizze al giorno per molti locali. La crisi è durissima, anche io quando si riparte **dovrò chiudere almeno quattro locali**, tra cui, credo, quello sul lungomare di Napoli". Così **Gino Sorbillo**, uno dei pizzaioli napoletani più celebri, sottolinea la crisi delle attività di ristorazione che cercano di sopravvivere e chiede alla Regione di poter riprendere almeno le consegne a domicilio.

"Parliamo di cibo appena cotto e consegnato in tutta sicurezza - spiega Sorbillo - abbiamo ideato un **confezionamento con pellicola alimentare che avvolge la scatola della pizza**, che verrebbe confezionata appena uscita dal forno a 100 gradi, creando una camera d'aria bollente di sicurezza".

Un primo passo che garantirebbe una minima sopravvivenza: "Parliamo - spiega Sorbillo - di **una trentina di pizze al giorno che nel week-end possono salire a 80-100 pizze**. Numeri per i quali forse non varrebbe nemmeno la pena riaprire ma sarebbero un primo passo. Meglio avere la macchina che cammina a filo di gas, piuttosto che tenerla spenta per tre mesi e ripartire da zero. Questa chiusura danneggia paurosamente tutti, le piccole pizzerie ma anche i pizzaioli che hanno molti locali e pagano affitti alti in alcuni casi. Io stesso dovrò chiudere almeno quattro locali, quello sul **lungomare di Napoli**, che ha un affitto molto alto, e **Zia Esterina al Vomero**, ma anche **due punti a Milano**, credo Olio a Crudo e Zia Esterina. Per ora l'unica pizzeria che funziona regolarmente è quella di Tokio, dove si serve anche la pizza al tavolo".